

Boller

½ L.	Mælk
100 g.	Gær
2	Æg
2 tsk.	Salt
2 spsk.	Sukker
2 dl.	Olie
1 kg.	Mel

- Mælken lunes.
- Gær smuldres i den lunkne mælk.
- Æg, salt, sukker og olie røres i.
- EVT. til sæt dejen med:
 - 4 revne gulerødder eller
 - 2 dl. Solsikkekerner. (hvis det ønskes)
- Mel røres i dejen æltes – der kømmes mel i dejen til den ikke klister.
- Dejen dægges til med et viskestykke eller film og lad dejen hæve til dobbelt størrelse (30 – 45 minutter).
- Dejen formes til boller (100 g. pr. dejklumt)
- Bages ved 200 °C i 15 – 20 minutter.